

# ผัดเผ็ดปลาทับทิม Stir-fried Ruby Fish with Red Chili Paste



## ผัดเผ็ดปลาทับทิม Stir-fried Ruby Fish with Red Chili Paste

**ผัดเผ็ดปลาทับทิม Stir-fried Ruby Fish with Red Chili Paste** ถ้าเพื่อนๆกำลังค้นหาสูตรผัดเผ็ดปลาทับทิม เด็ดๆ บิงโก...แอดพอเพียงแอดมินยินดีด้วยค่ะ มาถูกที่แล้ว ใช่ว่าจะแอดพอเพียงขอแนะนำผัดเผ็ดปลาทับทิม ปลาทับทิมทอดร้อนๆ คลุกเค้าด้วยเครื่องแกง สมุนไพรไทยสดๆ แซ่บจี๊ดจ๊าด สะใจ อร่อยมากสำหรับคนชอบความ แซ่บ ลองนึกดูกับข้าวสไตล์ไทย ซึ่งแอดพอเพียงลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากแชร์สูตรเลย แต่คิดก็น้ำลายไหลแล้วแม่ โอ้ย..อยากกินแล้วน้ำลายไหล มาทำผัดเผ็ดปลาทับทิมกันเลยคะ อร่อยเด็ดทำให้คนชม มาคะ ดาวโน่ไหลดสูตร มือขวาดวงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูผัดเผ็ดปลาทับทิมกันเลยคะ

### สูตรผัดเผ็ดปลาทับทิม

ปลาทับทิม 1 ตัว (1 กก.)

พริกแกงผัดเผ็ด 80 กรัม

ซอสหอยนางรม 2 ชต.

น้ำตาลปีบ 1 ช้อน

## สูตรผัดเผ็ดปลาทับทิม

น้ำปลา 1/2 ชต.

ซีอิ้วขาว 1 ชต.

ใบมะกรูด ตามชอบ

แป้งทอดกรอบ 200 กรัม

กระชาย พริกไทยสด

พริกชี้ฟ้าแดง สำหรับแต่งหน้า

## วิธีทำผัดเผ็ดปลาทับทิม

ซึ่งดวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

ล้างทำความสะอาดปลา ด้วยเกลือ ชัดเมื่อกอกอกให้หมด แล่ปลาแยกเนื้อและกระดูกออก ซับให้แห้ง

เอาแป้งทอดกรอบชุบน้ำปลาให้แห้ง

ตั้งน้ำมันท่วม ไฟร้อนเอาก้างปลาลงทอดให้เหลืองทอง จากนั้นนำเนื้อปลาลงไปทอดต่อ จนกรอบสุกเหลืองทอง ตักขึ้นพักไว้

ตั้งกระทะให้ร้อน เติมน้ำมันนิดหน่อยเอาพริกแกงลงไปผัดให้หอม จากนั้นปรุงรสให้อร่อย

จากนั้นใส่เครื่องหอมสมุนไพร ใบมะกรูด กระชาย พริกไทยอ่อน คลุกเคล้าให้เท่ากัน

นำปลาลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน โรยพริกชี้ฟ้าสดไฟ ตักขึ้นพร้อมเสิร์ฟ ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ ปิ่นโต #pintocooking จาก [https://www.youtube.com/watch?v=DJ0\\_eJ0NSXc](https://www.youtube.com/watch?v=DJ0_eJ0NSXc)

กดติดตามคุณปิ่นโต #pintocooking ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนอยู่

SUBSCRIBE



# วัตถุดิบผัดเผ็ดปลาทับทิม

## sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงอบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกรวดจะเรียกว่าน้ำตาลกรวด ฯลฯ

